



J **FACTS**

Rebsorte: Riesling, Grüner Veltliner, Weißburgunder, Gelber Muskateller, Donauriesling

Böden: Glimmerschiefer & Gneis

Alk: 11 %Vol.

Sre: 5,0 %

RZ: 0,7 g/l

Mon Blanc 2022 RR | GV | WB | MU | DR Entdeckungen Stefanie & Alwin Jurtschitsch

Unter dem Titel „Entdeckungen vom Weingut“ werden seit 2007 jedes Jahr am Weingut Jurtschitsch besondere Projekt-Weine vinifiziert und in kleinen Mengen abgefüllt.

Jede Generation an jungen Weinbauern hat die Aufgabe, ihr Terroir neu zu entdecken und für sich persönlich zu interpretieren. Das einzig Beständige ist die Veränderung. So auch beim Terroir. Nicht nur das Klima, in dem unsere Reben wachsen, hat sich in den letzten Jahrzehnten verändert. Sensible Experimente im Weingarten und im Keller lassen Weine entstehen, die uns oft selbst überraschen und unsere Sensibilität für die mannigfaltigen Ausdrucksmöglichkeiten des Kamptaler Terroirs schärfen.

Entstehung des Mon Blanc

Eine Melange aus Riesling -, Grüner Veltliner -, Weißburgunder-, Gelber Muskateller- und Donauriesling-Trauben, deren Reben in hochgelegenen Bergweingärten auf bis zu 400 m Seehöhe in Gneis und Glimmerschiefer wurzeln. Die handgelesenen Trauben wurden gemeinsam geerntet, gerebelt und spontan ohne Temperaturkontrolle im Holzgärständer aus österreichischer Eiche vergoren und zwei Wochen auf der Maische belassen. Danach wurde der frei ablaufende Wein in großen gebrauchten Holzfässern zur rund 6-monatigen Reifung gelagert, bis dieser ohne jegliche Filtration und Schönung mit minimaler Schwefelgabe in die Flasche gefüllt wurde.

Gären mit Beeren. So entstand ein einzigartiger und spannender Weißwein. Eine Idee, ein Gedanke, auf der Suche nach der Vielfalt des Geschmacks im Wein. Dieser Wein ist unfiltriert und ungeschönt. Vor dem Öffnen die Flasche sanft auf den Kopf und wieder zurück drehen.

Das Weinjahr 2022

2022 war anspruchsvoll und spannend zugleich. Der Frühling lies auf sich warten und war von extremer Trockenheit geprägt, mit Mai kam der lange erhoffte Niederschlag. Die sensible Blüte wurde von Sonne und Regen begleitet und verlangte besondere Aufmerksamkeit in der Weingartenpflege. Diese schwüle Witterung im Kamptal, führte vereinzelt zu einer natürlichen Ertragsreduktion. Die Verrieselung sorgte für lockerbeeriges Traubengut, welches sich im Laufe der Ernte als großer Vorteil herausstellen sollte. Der sehr warme Sommer wurde im Kamptal von regelmäßigem Regen, Blitzen und Donner begleitet. Im September startete unsere Lese, bei der wir gesunde, aromavielfältige Trauben per Hand ernten und anschließend im Keller zu etwas Großartigem verwandeln konnten.

